

JULIEN DE SAVIGNAC

Bergerac aoc 2009

(rouge)



Situation : Sélection de terroir argilo-calcaire des plateaux dominant la vallée de la Dordogne. Exposé Sud Sud-Ouest, ces terroirs permettent une expression optimale des potentiels viticoles du haut pays de la Dordogne.

Cépages : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Vendanges : Mécaniques, pour ramasser le raisin rapidement à maturation optimum.

Vinification : Le fil conducteur de l'élaboration de ce vin, depuis la récolte jusqu'aux écoulages, repose sur des principes alliant respect de la tradition et mise en œuvre des techniques les plus modernes : parfaite maîtrise des températures, extraction raisonnée de la couleur et des tanins, contrôle tout au long de la vinification par des dégustations régulières ...

Elevage : Adapté à la qualité du raisin et des vins jeunes, il est réalisé en barriques de chêne de la meilleure qualité. Le soin attentif donné à la surveillance de son évolution, la régularité des soutirages, le respect du potentiel du vin restent les bases incontournables respectées pendant les quinze mois d'élevage de ce vin.

Potentiel de vieillissement : Volontairement voluptueux, ce vin peut se déguster à présent pour ses arômes de jeunesse, mais peut également patienter en cave plusieurs années pour livrer l'essentiel de ses qualités dans 3 à 4 ans.

Note de dégustation : Belle couleur très soutenue aux reflets très jeunes.

Le nez est intense et flatteur à la fois : du fruit noir, des baies sauvages se mêlent à une pointe vanillée très discrète qui épice un peu ce profil aromatique.

En bouche, l'attaque est souple, toute en rondeur et, jusqu'à la finale, ce Julien de Savignac flatte le palais. Une belle tenue et une présentation soignée qui permettent une appréciation immédiate sur des plats de caractère ou même des desserts chocolatés !

Distinctions :

Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2011

